

RIPLLE MACHINE

APPLICATION

The ripple machine TEKNO-ICE is an innovative machine, designed to work in-line with continuous ice-cream freezers, for the production of ice-cream variegated with syrup or high density caramel.

Mechanical features and working principle

Entirely built in stainless steel, TEKNO-ICE ripple machine has been designed for a perfect and continuous distribution of syrup or caramel into the ice-cream flow.

The combined action of the gear-pump and the mechanical variator, technical innovation introduced by Tekno-Ice, ensures this function with an absolute accuracy, avoiding a pulsing feeding of the product, as it happened with the piston pump.

A wide syrup hopper, with more than 100 kg. of capacity, avoids a continuous refilling during the production.

The machine is basically supplied wheel-mounted for an easy displacement.

Control and safety devices

The machine is provided with a safety valve and wholly complies to the EEC 89/392 Directive.

All data, technical information, photographs, illustrations and statements, reported in this publication, are for general information only and are subject to change without notice. Any drawing or data contained shall remain the property of Tekno-Ice and unauthorized use thereof is prohibited.

VARIEGATORE

Applicazioni

Il variegatore TEKNO-ICE è una macchina innovativa, impiegata in linea con i freezer continui, per la produzione di gelato variegato con sciroppo o caramello ad alta densità.

Caratteristiche meccaniche e principio di funzionamento

Costruita completamente in acciaio inox il variegatore TEKNO-ICE è stato progettato per una migliore e più precisa distribuzione di sciroppo o caramello nel flusso del gelato, in maniera continua.

L'azione combinata della pompa ad ingranaggi e del variatore meccanico, innovazione introdotta da TEKNO-ICE, assicura questa funzione con precisione assoluta, evitando un'alimentazione ad impulsi del prodotto, che si ottiene con la classica pompa a pistoni.

Una capiente tramoggia per lo sciroppo, di oltre 100 kg, di capacità, evita di doverla continuamente alimentare, durante la produzione.

Di serie la macchina viene fornita montata su ruote per facilitarne gli spostamenti.

Dispositivi di controllo e sicurezza

La macchina è dotata di valvola di sicurezza ed è conforme alla Direttiva CEE 89/392.

Tutti i dati e i disegni tecnici, le fotografie, le illustrazioni, e le affermazioni riportate nella presente pubblicazione sono a titolo informativo generale e possono essere soggetti a cambiamenti senza preavviso. Tutti i dati e i disegni tecnici sono di proprietà esclusiva della Tekno-Ice e ne è pertanto proibito l'uso non autorizzato.

VETEADOR

Utilización

El veteador Tekno-Ice es una máquina de concepto renovador y se utiliza en línea con los freezer continuos para la producción del helado veteado con sirope o caramelo de alta densidad.

Características mecánicas y de funcionamiento.

Construida completamente en acero inoxidable, el veteador Tekno-Ice ha sido diseñado para una mejor y más precisa distribución de sirope o de caramelo en el flujo del helado en continuo.

La función de la bomba de engranaje y el variador mecánico, novedad introducida por Tekno-Ice, asegura esta función con absoluta precisión, evitando la alimentación a impulsos del producto, como normalmente funcionan los variadores tradicionales con bomba a pistón.

Una gran tolva para el sirope, de aproximadamente 100 Kg de capacidad, evita que durante la producción haya que alimentarla de producto continuamente.

La máquina se suministra montada sobre ruedas para facilitar los desplazamientos.

Dispositivos de control y de seguridad.

La máquina está provista de válvula de seguridad de acuerdo a la normativa C.E.E. 89/392.

El diseño y todos los datos técnicos, fotografías, ilustraciones y los argumentos incluidos en la presente publicación son a título informativo general y pueden ser modificados sin preaviso. Todos los datos y el diseño técnico son de propiedad exclusiva de Tekno-Ice y por tanto está prohibido su utilización sin autorización.

MACHINE A MARBRER

Applications

La machine à marbrer TEKNO-ICE est une machine innovante, employée en ligne avec les freezers continus, pour la production de crème glacée marbrée avec du sirop ou caramel à haute densité.

Caractéristiques techniques et principe de fonctionnement

Entièrement construite en acier inox, la machine à marbrer TEKNO-ICE a été projetée pour une meilleure distribution du sirop ou du caramel dans le flux de crème glacée, de façon continue.

L'action combinée de la pompe à engrenages et du variateur mécanique, innovation introduite par Tekno-Ice, assure cette fonction avec une précision absolue, évitant ainsi que l'alimentation du produit ne subisse des impulsions (comme avec la pompe à pistons classique).

Une grande trémie pour le sirop, de plus de 100 kg, de capacité, évite de devoir continuellement l'alimenter pendant la production.

De série, la machine est fournie montée sur des roues pour en faciliter le déplacement.

Dispositifs de contrôle et de sécurité

La machine est dotée d'une vanne de sécurité et est conforme à la Directive CEE 89/392.

Les coordonnées, les dessins techniques, les photographies, les illustrations et les affirmations de la présente publication sont à titre informatif général et peuvent être sujets à des changements sans préavis. Toutes les coordonnées et tous les dessins techniques sont de propriété exclusive de TEKNO-ICE et par conséquent leur utilisation, sans autorisation préalable, est interdite.



Technical data

- Capacity per hour: from a minimum of 40 up to 200 kg/hr. of syrup.
- Installed electric power:
- Dimensions (packed):
- Net weight:
- Gross weight:

Dati tecnici

- Capacità: da un min. di 40 ad un max di 200 kg/ora di sciroppo.
- Potenza elettrica totale installata: 0,37 kW
- Dimensioni imballate: cm 85 x 85 x 110
- Peso netto: kg 90
- Peso lordo: kg 130

Coordonnées techniques

- Capacité: d'un minimum de 40 à un maximum de 200 kg/heure de sirop.
- Puissance électrique totale installée:
- Dimensions emballées:
- Poids net:
- Poids brut:

Datos técnicos.

- Capacidad: mínimo 40 kg y máximo 200kg/h de sirope.
- Potencia eléctrica total instalada: 0,37 kW
- Dimensiones con embalaje: cm 85 x 85 x 110
- Peso neto: kg 90
- Peso bruto: kg 130

TEKNO-ICE

TECNOLOGIA DEL GELATO



RIPPLE